

TWENTE OP TAFEL



Met de boerderij zijn we sterk verbonden met de Twentse grond en het voedsel dat daar vandaan komt. Chef-kok Leen valt met zijn voorkeur voor puur onbewerkt eten van het seizoen, dan ook met zijn neus in de boter.

Naast het vlees van het Brandrode Rund van de eigen biologische boerderij kiest hij zoveel mogelijk voor mooie, lokale producten volgens het Slow Food principe 'think global, eat local'.

Menu

VROLIJKE LENTE OP HET BORD

NO WASTE TUESDAY

VERSPELLINGSVRIJ

Laat jullie in één, twee of drie gangen volledig verrassen door het vakmanschap en de vernieuwende creativiteit van onze chef. Wie durft?

MENU WOENSDAG

VOORAF

Gemarineerde carpaccio, vadouvan crème, ingelegde shiitake, mosterdzaad, oude kaas krokant, pijnboompitten en aceto

HOOFD

Biefstuk met zoete aardappeltaart, gepofte biet, jus van citroentijm

DESSERT

Cheesecake met lemonblad schuim, limoncello mousse, citrusgel, meringue crumble en bloedsinaasappel custard

MENU DONDERDAG

VOORAF

Rosbief, piccalilly, doperewten cremeux, aardappelcrème, kwartel eitje, radijs, Amsterdamse ui en zuurdesem krokant

HOOFD

Runder bavette met gekonfijte aardappel en seizoen groentes, jus met shiitake

DESSERT

Gekarameliseerde honing met citroentijm, brownie, anijsmelk cremeux, marshmallow, zoethout sponscake, hangop en honingdrop crème

info



Om het 'no waste' principe te kunnen te volgen horen wij graag uiterlijk om 14.00 uur op de betreffende dag (liefst eerder) of jullie mee-eten. Ook dieetwensen horen we dan graag.

Prijs 3 gangen; € 40,00 per persoon
Prijs 4 gangen; € 50,00 per persoon

MENU VRIJDAG

VOORAF

Pastrami met prei cremeux, vadouvan crème, quinoa, aardappel krokant, mosterdzaad, komkommer en rettich

HOOFD

Entrecote, zoete aardappel, groente van de Witte Raaf en rode bieten jus

DESSERT

Advocaat cremeux met lemonblad schuim, limoncello mousse, citrusgel, meringue, hangop en bloedsinaasappel custard

MENU ZATERDAG

VOORAF

Ossenworst met ingelegde ui, Rauch bier, augurk dragon bavaois en radijs

TUSSEN

Gestoofd rundvlees met witte bonen, snijbonen en bouillon

HOOFD

Ossenhaas of rib-eye, falafel, roodlof, koolrabi jus met ossentong

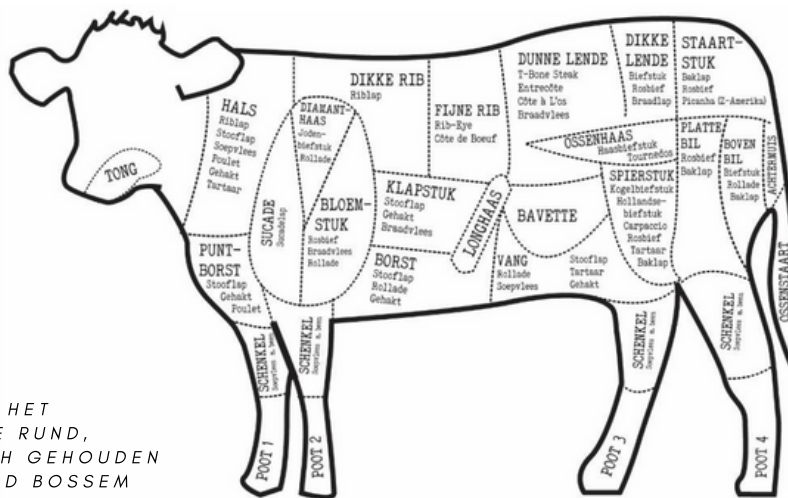
DESSERT

Venkel en witte chocolade mousse, honingdrop crème, anijsmelk cremeux, hangop, witte chocolade crumble, venkel chips, sponscake zoethout en gemarineerde peer



let op!

Gerechten kunnen afwijken van bovengenoemde i.v.m. aanbod, dieetwensen en inspiratie van de chef. Een vegetarisch of veganistisch menu is uiteraard geen enkel probleem.



DELEN VAN HET
BRANDRODE RUND,
BIOLOGISCH GEHOUDEN
OP ERFGOED BOSSEM

VASTE LEVERANCIERS ZIJN ONDER MEER:

Tuinderij de Witte Raaf op landgoed Singraven, Denekamp | De Manderveense aardbei, Manderveen | Kaasboerderij 't Hoepel, Mander | Fruitboerderij Oold Bleank, Rossum | Shiitakekwekerij Masselink, Tilligte | Ijsboerderij de Bólte, Nutter | Veldhoevekip, Albergen | Twentefruit, Noord-Deurningen | bakkerij Brunninkhuis, Lattrop | Oortmanmolen, Lattrop

BOSSEM.NL

**ERFGOED
BOSSEM**